

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Faca de Desossar 285mm, Lâmina Aço Inoxidável, Cabo Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	HE844441	Modelo:	HE844441
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844441

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844441
EAN	8711369844441

Descricao Resumida

Faca de desossar profissional com 285mm, lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno. Essencial para cortes precisos e eficientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de desossar, com 285mm de comprimento total, é uma ferramenta essencial para o processamento de carne em cozinhas profissionais, garantindo precisão e eficiência no desmanche.

Faca de Desossar Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	285 x 22 x 40 mm
Peso Líquido	0,087 kg
Peso Bruto	0,12 kg
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno (PP)
Origem	China
Código HS	82119200
Entrega Postal	Sim

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para talhos, restaurantes de carne, churrasqueiras, cantinas com produção própria de refeições, e empresas de catering. A sua lâmina robusta e afiada permite desossar aves, peixe e outras carnes com precisão, otimizando o tempo de preparação e minimizando o desperdício.

Faca de Desossar — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável de alta durabilidade para cortes precisos e resistentes à corrosão.
- Cabo ergonômico em polipropileno (PP) que oferece uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos.

- Design que facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais.
- Equilíbrio otimizado entre lâmina e cabo para reduzir a fadiga durante o uso prolongado.
- Ferramenta versátil para diversas tarefas de desmanche e preparação de carnes.